Capitolo dedicato a chi ama il diverso, a chi vuol stupire e ricerca ricette insolite ed originali. Questa fantasiosa galleria di ricette mostra la gran varietà di conserve che si possono realizzare utilizzando ingredienti insoliti, sia nostrani che esotici, coma la senape, il miele, le spezie e le erbe aromatiche. Dalla tradizione indiana, il chutney di mango e papaja e quello di pomodori rossi, dalla tradizione indiana, il curd di limoni e dalla tradizione italiana, in particolare emiliana l'agrodolce, in un fantastico giro del mondo dei sapori.

I chutney si possono preparare con qualsiasi combinazione di frutta e verdura, con l'aggiunta di numerose spezie che conferiscono alla salsa un aroma intenso e fragrante. Ben si accompagnano a carni, formaggi, pollame e uova; si sposano felicemente sia con i piatti freddi sia con quelli caldi.

Il curd al limone è una classica ricetta inglese, ideale per farcire dolci e crostate, squisita sul pane caldo da gustare con il tè. Questa crema ha una conservazione limitata, ma non si corre il rischio di buttarla, perché è davvero difficile resistere a tanta bontà!

E per finire, l'agrodolce, una salsa a base di miele, noci e aceto, preferibilmente balsamico, indicatissima per accompagnare parmigiano-reggiano e pecorino di fossa.

Le Marmellate insolite

Chutney di Mango e Papaya

INGREDIENTI

1 mango • 1 papaja
500 gr di zucchero di canna
3 chiodi di garofano
70 gr di radice fresca di zenzero
1 peperoncino • 1 cipolla bianca
1 cucchiaio di coriandolo
30 gr di aceto di vino bianco

Sbucciare il mango e la papaia e tagliarli a tocchetti. Nel boccale, coriandolo, chiodi di garofano, peperoncino e zenzero 2 min 100° vel 1. Unire la frutta, la cipolla tagliata a fettine, lo zucchero e cuocere 40 min 10° vel 1. Aggiungere l'aceto e continuare la cottura 10 min temp Varoma vel 1. Versare nei vasetti sterilizzati e riscaldati il chutney. Chiudere ed etichettare.

CONSIGLIO:

Questo è il più classico, ma sono altrettanto gustosi e piacevoli quelli con noci pesca, pere e albicocche. oppure una variante con datteri e arance.

Curd al Limone

INGREDIENTI

6-8 limoni grossi non trattati
200 g di burro
500 g di zucchero
5 uova

Lavare bene i limoni in acqua calda per rimuovere la patina, togliere la buccia (solo la parte gialla) asciugarla bene ed introdurla con lo zucchero nel boccale, grattugiare 15 sec vel 6-7. Spremere i limoni, ottenendo 300 g di succo e versarlo nel boccale con lo zucchero, unire il burro a pezzettini, mescolare e cuocere il composto 10 min 70° vel 2. Unire le uova 12-15 min 80° vel 4. Versare il curd nei vasi sterilizzati caldi, coprire con un dischetto di carta paraffinata con la parte cerata verso il basso, lisciarlo per togliere le bolle d'aria, e lasciare raffreddare. Coprire con dischi di cellophane inumidito, etichettare e conservare in frigorifero. Volendo si possono utilizzare le arance al posto del limone.
Per un tocco più raffinato utilizzare un poco di liquore al limone per il curd al limone e il liquore d'arancia per quello d'arancia.

Confettura di Melanzane e Arance

INGREDIENTI

500 g di melanzane
2 arance non trattate
250 g di zucchero

Lavare bene in acqua calda le arance, togliere la buccia (solo la parte gialla) e tagliarla a fiammifero, bollirla in poca acqua calda per 10 minuti.
Scolare e tenere le bucce da parte.
Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini, e metterle sotto sale per 10 minuti. Lavarle bene sotto l'acqua corrente fredda, metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero, le bucce e il succo delle due arance, cuocere 50 min 100° vel 1. Invasare la marmellata a caldo.

Marmellata di Mele, Uvetta e Barbabietola

INGREDIENTI

300 g di mele
300 g di pere
il succo di un limone
1 barbabietola cotta
100 g di uvetta sultanina
500 g di zucchero

Sbucciare e tagliare a tocchetti le mele, le pere e la barbabietola.
Mettere nel boccale pere, mele e succo di limone, unire la barbabietola e frullare 10 sec vel 5-6.
Aggiungere lo zucchero, cuocere 50 min 100° vel1.
Invasare a caldo, chiudere i vasetti e capovolgerli.

Mostarda di Kumquat (Mandarini cinesi)

INGREDIENTI

800 g di kumquat
400 g di zucchero semolato
6 gocce di senape

Mettere a bagno i kumquat per 2 giorni, cambiando l'acqua di ammollo 2 volte al giorno. Scolarli, tagliarli a metà in senso verticale e metterli in una terrina a macerare con lo zucchero per 24 ore.
Versare il liquido che si è formato nel boccale, portare a bollore 12 min 100° vel1.
Versare il liquido di nuovo sui kumquat e lasciare a riposo per 12 ore.
Versare tutto nel boccale e cuocere 30 min 100° vel1.
Togliere dal boccale, lasciare raffreddare in una terrina e aggiungere la senape, avendo cura di non inalare i suoi fumi e di non avvicinarli agli occhi.
Mescolare bene e invasare.
Conservarla per 15 giorni al buio prima di consumarla.
Da usare col classico bollito misto.

Marmellata di Pesche e Amaretti

INGREDIENTI

1 kg di pesche
500 g di zucchero
il succo di un limone
100 g di amaretti

Lavare, snocciolare, fare a pezzi le pesche e metterle nel boccale con il succo di limone e gli amaretti, frullare per ottenere una purea 20 sec vel 7.
Aggiungere lo zucchero e cuocere 40 min 100° vel 2 e 10 min temp varoma vel 1.
Togliere il boccale, lasciare riposare cinque minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Agrodolce

INGREDIENTI

300 g di miele
100 g di aceto bianco
100 g di noci

Nel boccale, tritare i gherigli di noce 15 sec vel 5. Unire il miele e l'aceto, bollire 20 min 100 ° vel 2.
Versare nei vasetti e conservare in frigorifero.
Questa salsa agrodolce è indicata per accompagnare i formaggi stagionati come il pecorino e il parmigiano.

Marmellata di Arancia all'Erba Luigia

INGREDIENTI

700 g di arance non trattate
500 g di zucchero
1 rametto di erba Luigia

Lavare bene le arance, bucherellare solo la buccia e mettere a bagno in acqua fredda i frutti per 48 ore, sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare le arance a dadini metterle a macerare per 4 ore con lo zucchero e l'erba Luigia, versare il tutto nel boccale e cuocere 30 min 100° vel 1 e 20 min temp varoma vel 1. Invasare subito.

Chutney di Pomodori rossi

INGREDIENTI

600 g di pomodori rossi
2 cipolline bianche • 2 mele renette
350 g di zucchero di canna
100 g di uvetta sultanina
200 g di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di sale • 3 fettine di zenzero
2 chiodi di garofano • 2-3 g di pepe nero

Pulire le cipolle ed affettarle sottilmente. Sbucciare ed eliminare i torsoli delle mele e tritarle 10 sec vel 5. Pelare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a cubetti. Unire nel boccale la frutta e le verdure, aggiungere lo zucchero, l'uvetta, il sale, lo zenzero e le spezie, cuocere 30 min 100 ° vel 1.
Aggiungere l'aceto e continuare la cottura 20 min temp varoma vel 1.
Controllare con la spatola che non vi sia rimasto liquido altrimenti continuare ancora la cottura a varoma.
Versare nei vasetti sterilizzati e riscaldati il chutney fino a mezzo centimetro dall'imboccatura. Mescolare per eliminare le bolle d'aria, chiudere ed etichettare, riporre in luogo buio e fresco per due mesi prima di utilizzarlo.
Si accompagna bene a crostini di pane fresco e formaggio stagionato.

Marmellata di Fichi e Zenzero

INGREDIENTI

800 g di fichi
400 g di zucchero
il succo di 2 limoni
6 fettine di zenzero

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli in una terrina con il succo di limone, lo zenzero e lo zucchero. Lasciare macerare per un 24 ore.
Versare il tutto nel boccale e cuocere 40-50 min 100 ° vel 2.
Togliere il boccale, lasciare riposare cinque minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.